

Tilsiter Fondue – frisch-fixfertig

Tilsiter fondue – fresh ready to eat



Fondue frisch, fixfertig

Kräftig-würziges Frischfondue fixfertig aus Schweizer Tilsiter Extra mit dezenter Weinnote. Einfach Brotwürfel vorbereiten, den Fonduebeutel aufschneiden und den Käse in ein Caquelon geben. Schon nach ein paar Minuten ist das Fondue bereit zum Geniessen, Sie müssen weder Wein noch Sonstiges hinzufügen. Alles ist in der perfekten Fertigmischung enthalten – mit einer Ausnahme: Sie können das Fondue nach Belieben noch mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika anreichern. En Guete!

Höhe	26,5 cm
Breite	18 cm
Tiefe	Maximal 9 cm, Verpackung stehend
Gewicht	600 g
Käseanteil	65,7% Schweizer Käse (davon 77% Tilsiter Extra)
Geschmack	Würzig-kräftig mit dezenter Weinnote
Aussehen	Arttypisch
Haltbarkeit	Mindesthaltbarkeit mit versiegelter Verpackung: 30 Tage (Lagerung gekühlt)

Zutaten

Schweizer Käse 65,7% (davon 77% Tilsiter), Weisswein, Maisstärke, Gewürze

Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Energie	277 kcal / 1155 kJ
Fett	20 g
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiss	17 g
Salz	1,1 g

Ready-to-use fresh fondue

Strong, tangy, ready-to-use fresh fondue, made from Swiss Tilsiter Extra with a subtle hint of wine. Simply prepare bread cubes, cut open the fondue packet and put the cheese mixture into a caquelon. After just a few minutes, the fondue is ready to enjoy – no need to add wine or anything else. Everything is included in the perfect ready-mix – with one exception: you can lend the fondue a personal touch with a dash of pepper, nutmeg or paprika. Bon appétit!

Height	26.5 cm
Width	18 cm
Depth	Max. 9 cm, packaging upright
Weight	600 g
Cheese content	65.7% Swiss cheese (of which 77% Tilsiter Extra)
Flavour	Tangy, strong with a subtle hint of wine
Appearance	Generic
Consume within	Minimum shelf life in sealed packaging: 30 days (refrigerated)

Ingredients

Swiss cheese 65,7% (of which 77% Tilsiter), white wine, corn starch, spices

Average nutritional values per 100 g

Energy	277 kcal / 1155 kJ
Fat	20 g
Carbohydrate	3 g
Protein	17 g
Salt	1.1 g